ISTRUZIONE SOPRA LA COLTURA E GLI USI ECONOMICI DELLE PATATE...

Luigi Arduino

Digitized by Google

ISTRUZIONE

SOPRA LA COLTURA E GLI USI ECONOMICI

DELLE PATATE

DI

LUIGI ARDUINO

P. PROFESSORE E DIRETTORE DEL R. ORTO D'AGRICOLTURA DELLA I. R. UNIVERSITA' DI PADOVA.

INTRODUZIONE

Tra i molti oggetti che risguardano la Rurale Economia, non è certo fra gli ultimi la moltiplicazione di quelle specie di Vegetabili, che offrir possono un alimento salubre sì agli uomini, che agli animali, singolarmente in occasioni di carestie.

Tutti generalmente gli Agronomi sono d'accordo, che nelle mancanze accidentali dei grani, sia per geli, grandini, nebbie, siccità, sia altre vicissitudini dell'atmosfera, possono riescire di un ef-

ficace sussidio alle indigenti popolazioni, alcune radici che si sviluppano con una vegetazione assai pronta, feconda, e sicura, nell' interno della terra; e che tra tutte le specie da noi finora conosciute, meritano incontrastabilmente la preferenza *i Pomi da terra*, che con vocabolo improprio comunemente si chiamano *Patate*.

Perciò, la mente illuminatissima dell' Eccelso Governo Generale di Venezia conoscendo i pregi, e le grandi utilità di coteste radici, fra le altre benefiche disposizioni all' oggetto medesimo indirizzate, ha stabilito eziandio che in queste Provincie debba essere rigorosamente promossa la propagazione dei pomi da terra. Al che riputando convenirsi prima di tutto lo spargere tra i nostri Agronomi, e specialmente tra i villici montani, i lumi necessarj, e li più idonei a poterli con frutto coltivare, ordinò la compilazione di una breve, e precisa Istruzione, la quale diramata in tutti i Cantoni di questo Dipartimento, potesse dirigere tanto l' opera dei Villici, quanto le cure

che si daranno le rispettive Autorità per eccitarli, ed incoraggirli.

Onorato pertanto dall' illustre Consiglio di questa I. R. Accademia di Scienze Lettere, ed Arti, di questo incarico, io mi studierò di adempierlo in modo, che sia confacevole alla limitata intelligenza degli ordinarj agricoltori, e dei coloni medesimi, e che riponga fra noi, e ristabilisca in quel credito che si merita un vegetabile tanto prezioso, e dalle Nazioni più industriose d' Europa avuto carissimo, e tenuto in gran conto, quali sono l' Inghilterra, la Scozia, l' Irlanda, l' Alsazia, la Lorena, l' Olanda, gli Svizzeri, la Fiandra, e la Germania.

§. I.

Coltura delle Patate.

Sono in gran numero gli Autori Agronomi sì d' Italia, che d' Oltramonti, i quali trattarono ampiamente sulla coltura delle Patate, gli scritti dei quali sommamente giovarono alla loro introduzione, e moltiplicazione. Non è però del

mio incarico lo stendere un Trattato. Io debbo soltanto esibire alcuni cenni che sieno sufficienti, per servire di norma a chiunque bramasse d'imprenderne la coltura. E questi saranno fondati sulle replicate sperienze de' più zelanti, ed abili Agricoltori, e sopra quelle ancora, che pel corso di molti anni si sono fatte, e fannosi tuttora nel terreno di questo Regio Orto Agrario, dalla Sovrana Clemenza alle mie cure affidato.

Ogni terreno è buono per le patate, qualunque siasi la specie, o piuttosto varietà delle medesime, purchè sia leggero, sciolto, e alquanto profondo, sia questo al piano, o al monte. Per altro nelle terre elevate, queste radici vengono più saporite e più pregiate. Sono pure acconci quei terreni nei quali crescono le segale piuttosto che i frumenti, e prati artificiali di fresco dissodati; e in questi senza bisogno di concime. Nelle situazioni montane poi, nelle quali vi sia qualche porzione di terra movibile, fosse ella del tutto ghiajosa, sarà nondimeno atta

a tale coltura. Giova però avvertire, che il prodotto sarà sempre proporzionato alla buona o cattiva qualità del terreno, al lavoro del medesimo, e alla diligenza dell'Agricoltore.

Coltivandosi le patate in piccolo spazio di terra si volterà il suolo con la vanga, o con la zappa, secondo la situazione del medesimo. Nelle grandi coltivazioni sarà necessario far uso dell' aratro, e dell' erpice coi metodi soliti a praticarsi in questi lavori. Però torna bene osservare che quanto meglio sarà lavorata, e sminuzzata la terra, altrettanto maggiore sarà il prodotto, poichè così facendo, i tubercoli non troveranno ostacoli per ingrossare, e per suddividersi, e moltiplicarsi, e in conseguenza il coltivatore sarà largamente ricompensato delle sue fatiche.

§. II.

Piantagione delle Patate.

La piantagione delle patate si eseguisce a solchi, o a buchi, con porre alla

distanza in circa di un piede alcune porzioni delle medesime, tagliate in modo, che si abbiano per lo meno due o tre occhi, o gemme per ciasceduna, intorno a che ci vuole di molta attenzione, poichè son esse i germi di nuove piante. Si ricuopriranno poscia con terra, alta sopra le medesime sei dita all' incirca. Trovai però miglior pratica quella di piantare li tubercoli o pomi interi, avendone con ciò ottenuto un prodotto maggiore, più costante, e fors' anche più pronto.

Si possono anche moltiplicare le patate per via della semente. Ma questo metodo per avventura è più lungo, men facile, e più disadatto degli altri.

La stagione più opportuna per la piantagione è dalla metà di Marzo, fino a tutto Aprile, potendosi più o meno ritardare l'epoca di questa operazione, secondo che la primavera sarà più o meno precoce, o tardiva.

§. III.

Lavori necessarj alla buona riuscita delle Patate.

Quando le piantine avranno messo quattro, o cinque foglie, si zappano per liberarle dalle mal'erbe, e si rincalzano come si fa del frumentone, cioè rammassando la terra in piccoli mucchj intorno alle pianticelle; e un mese dopo sarà molto utile il ripetere questa operazione, riuscendo meglio le piante, e producendo perciò un maggior numero di radici, o pomi.

Allorchè le foglie incominciano ad ingiallire si tagliano i gambi, o le cime, poichè così ingrossano meglio le patate, riconcentrandosi in esse tutta la forza riproduttiva.

§. IV.

Raccolta delle Patate.

Nell'Autunno si fa la raccolta delle patate, tempo in cui sogliono essere perfettamente mature, lo che viene indicato

dalle foglie, e dagli steli che si appassiscono, e seccaoo, e dall' ingiallimento dei frutti contenenti i semi.

Tale raccolta si potrà incominciare alla metà di ottobre, o sul principio di novembre, usando sempre l'attenzione di estraerle dalla terra prima che soppravenga il gelo, ch'è loro nocivo. Gioverà il fare questa operazione in tempo asciutto, specialmente quelli che non avessero luoghi propri ove lasciarle asciugare. L'estrazione si eseguisce facilmente penetrando sotterra profondamente o con la vanga, o con la zappa, e meglio ancora col forcone di ferro a tre denti. Con i due primi strumenti si corre pericolo di tagliar le patate medesime.

Si userà inoltre la diligenza di levarle tutte dalla terra, onde non la ingombrino, allorchè si voglia destinarla ad altri prodotti. Le patate si raccolgono in canestri o ceste, e portate in luogo asciuto si lasciano stese alquanti giorni all' aria, ed al coperto.

Il prodotto di questa pianta è sor-

prendente, giacchè per calcoli, che ne danno i più valenti ed esatti agricoltori, la rendita monta per fino a staja Padovane quattrocento per campo di terra a misura parimenti di Padova.

Fatti i ragguagli della quantità raccolta ne' passati anni nel terreno di questo I. R. Orto Agrario, e la quantità della terra che hanno occupato queste radici, s' è trovato, che a proporzione, la rendita che se ne ebbe in pomi giunse fino a staja cinquecento, e più per campo, dell' indicata misura, cioè libbre grosse 22000.

§. V.

Conservazione delle Patate.

Così asciute si riporranno nella Cantina, o in altro luogo opportuno che sia riparato dal freddo, facendovi letto di paglia, o di fieno, o di fogli secche, e poi coprendole sopra colle stesse materie. Sono indispensabili tali precauzioni, altrimenti se vengono le radici penetrate dal gelo, si guastano all' avvicinarsi del-

la primavera. Possono conservarsi anche in certe cave a bella posta preparate in luogo asciuto, però sempre coperte, e difese, come suol praticarsi colle rape.

§. VI.

Usi economici delle Patate.

Sono tanto noti gli usi vantaggiosi che possono farsi delle patate, che io mi limiterò a far menzione soltanto dei più consueti, e dei più semplici. Come alimento sano e nutritivo dell'uomo, si rinettano prima dalla terra che le ricuopre, lavandole perciò nell'acqua pura. Messe poi in una caldaja, si fanno bollire, e cotte (il che presto succede) si toglie loro la scorza, la quale non essendo che una specie di sottilissima epiderma, appena toccata colle dita, se ne va via, e si mangiano con del sale. Possono anche tagliarsi in fette, e condirsi con burro e caccio; e parimenti con olio, pepe, ed acetto; ma bisognano sempre d'essere salate; E in altro modo, bollite, e tagliate, si fanno frigere colle cipolle,

e con prezzemolo, o con altri simili ingredienti. Si cuociono anche nel forno, o sotto le brace, e bene appassite, si mangiano senza alcun altro apparecchio, ed imitano nel sapore le castagne. Così ridotte possono mangiarsi in luogo di pane colla carne, con salami, o con altre comuni vivande. Vi ha pure chi le fa bollire, e successivamente spremutone l'umido le lascia seccare, come adoperano gli Olandesi, quindi pestate in un mortajo, o in altro modo sfarinate, con l'aggiunta di un pò di farina di grano, e di lievito, ne fa pane da cuocersi come l'altro ordinario. Altri affine di ottenere un pane migliore, bene spugnoso e fermentato, fanno prima cuocere in acqua le patate, e quindi le sbucciano, e poi le ammacano col mezzo d'un cilindro, o rotolo di legno. Appresso le fanno con diligenza passare per istaccio, o altro stromento bucato, per liberarle dalle fibre, e così frangerle. e siccome nel cuocerle s' imbevono d'acqua, e molta ne contengono di per se, così le impastano con la

farina asciuta. Ma perchè non contengono glutine, abbisognano perciò di maggior dose di lievito. Finalmente così impastandole, e bene manipolandole, ne ottengono un pane sano, e di buonissimo sapore; purchè sia cotto gradatamente, e assai.

Questi sono in compendio i modi più semplici, e più comunemente praticati per uso d' umano alimento, giacchè si possono apparecchiare le patate in cento altre diferenti maniere, e sotto forme tali, da essere preferite alle più ricercate e deliziose vivande.

Le patate offrono ancora degli altri vantaggi non meno considerabili, potendosi impiegare come alimento del bestiame sì Bovino, Cavallino, e Pecorino, che dei Majali, e della bassa corte. Parecchie provincie coltivano in grande queste radici al solo oggetto di nutrire gli animali domestici, convinte dall' esperienza de' buoni effetti che ne ottengono. Finalmente sono utili le patate al terreno medesimo, perchè la coltura di esse ben

lungi di sterirlo, ne lo rende fertile col marcimento delle loro numerose foglie, purgandolo innoltre dall' erbe infeste, e rinncendolo più proprio a ricevere i grani. Di fatti si osserva che ne' campi, ne' quali vegetarono queste piante, il grano viene a meraviglia.

Conclusione.

Se dunque da questo genere di coltivazione si possono ricavare tanti vantaggi, se questo vegetabile è dotato della facoltà di crescere nei terreni anche i più ingrati, e pressochè contrarj agli altri prodotti, se è attissimo a supplire a tutti i grani destinati al nutrimento degli uomini, e degli animali, se è al coperto da quegli accidenti che distruggono in un istante il prodotto delle nostre messi, se somministra un così semplice, sano, e abbondante alimento, assicurandoci d' un economica sussistenza in mezzo agli anni spaventevoli della stessa carestia, se finalmente ne fanno un sì grand' uso quasi intere Nazioni tra le più saggie, e le più

colte, e non cessano di promuoverne sempre più la coltura, e perchè non incomincieremo a fare altrettanto anche noi? Che troppo misere in vero sono le piccole coltivazioni fatte qua e là più per curiosità, e per lusso che per oggetto di utilità, e prosperità nazionale.

Che perciò, Agricoltori zelanti ed amici sinceri dell' umanità sieno essi i primi a darne l' esempio col destinare una qualche porzione delle loro terre (le meno atte per l' altre produzioni) a questa nuova coltivazione, introducendo così un vegetabile che ad ogni evento può servire del più efficace sollievo, specialmente all' indigente, nelle occasioni di penuria, e di carestia, vegetabile, nel quale può dirsi che la mano benefica del Creatore ha riunito tutto ciò che mai puossi bramare per avere l' abbondanza, e l' economia, nel seno stesso della mancanza, e della sterilità.

Ristampato in Treviso per Giulio Trento, e Figli 1815.